BATIDORA CON BOWL

Modelo BF-MI200BC

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Felicitaciones por su compra.
Bienvenido a BKF y a su línea de productos de excelente calidad.

Para disfrutar de su nueva Batidora con bowl y maximizar sus prestaciones, le recomendamos leer cuidadosamente este manual y tenerlo siempre a mano para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cada vez que utilice su Batidora con bowl, recuerde seguir las siguientes recomendaciones:

1. Leer atentamente este manual antes de utilizar la batidora.

2. El siguiente electrodoméstico no puede ser manipulado por niños.

3. Mantener el aparato desenchufado mientras no se esté utilizando, antes de colocar o quitar sus accesorios y durante el proceso de limpieza.

4. Evitar el contacto con las partes móviles. Para reducir riesgo de lesiones en las personas y/o daños en la batidora, mantener manos, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores mientras se esté operando.

5. No operar la Batidora de mano si tienen dañados el cable de alimentación o la ficha. Tampoco después de un mal funcionamiento o si se cayó o se dañó de alguna forma. En tales casos llevar el aparato al centro de Servicio Técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

6. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.

7. No dejar que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa, la mesada o que toque superficies calientes, incluida la cocina.

8. No usar a la intemperie o para fines comerciales.

9. No colocar la Batidora de mano en agua u otros líquidos a excepción del bowl y los batidores metálicos.

10. No dejarla sobre o cerca de las hornallas o del horno caliente.

11. No utilizar la Batidora de mano para otros fines que no sean los indicados en este manual.

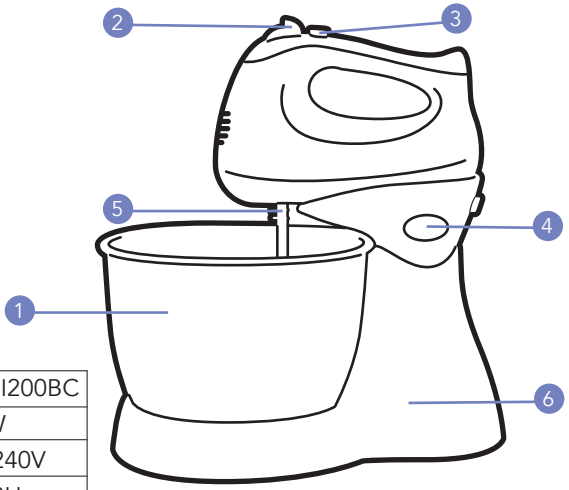
12. No dejar de supervisarla mientras ésta esté funcionando.

13. Quitar los batidores del aparato antes de lavarlos.

14. No tirar estas instrucciones

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Bowl
2. Selector de velocidad
   Eyector de batidores
3. Botón pulsador
4. Botón traba/libera
5. Batidores
6. Pie



Modelo	BF-MI200BC
Potencia nominal	200W
Tensión nominal	220-240V
Frecuencia nominal	50-60Hz

ANTES DE UTILIZAR SU BATIDORA CON BOWL POR PRIMERA VEZ

Este producto es sólo apto para uso doméstico

Luego de desempacar su Batidora y previo al primer uso, remueva todo el material de embalaje. Lave todas las partes como se indica en la sección “Limpieza”.

INSTRUCCIONES DE USO

Asegúrese de que el equipo se encuentre apagado y desconectado de la red eléctrica.

USO DE BATIDORA CON BOWL

Primero coloque batidora en el soporte, ejerza presión sobre la parte trasera de la batidora hasta que haga “clic”.

Presione el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la batidora hacia atrás.

Coloque los accesorios para batir o amasar en la batidora. De ser necesario, puede girarlos ligeramente para introducirlos de forma correcta.

Conecte la batidora a la red eléctrica.

Introduzca los ingredientes en el recipiente. Coloque el recipiente en la base.

Presione el botón de liberación del soporte y coloque el soporte con la batidora en posición horizontal para sumergir los accesorios para batir o amasar en los ingredientes.

Encienda la batidora.

ADVERTENCIA: No colocar cuchillos, cucharas, tenedores o similares dentro del recipiente mientras la batidora esté funcionando.

USO DE BATIDORA MANUAL

Coloque los accesorios para batir o amasar en la batidora. De ser necesario, puede girarlos ligeramente para introducirlos de forma correcta.

Conecte la batidora a la red eléctrica. Introduzca los ingredientes en el recipiente.

Sumerja los accesorios para batir o amasar en los ingredientes antes de encender la batidora.

Cuando termine de mezclar, apague la batidora y desenchúfela.

CUADRO DE VELOCIDADES RECOMENDADAS

Utilice la guía que se encuentra a continuación como referencia de las velocidades adecuadas para cada tipo de trabajo.
En todos los casos comience batiendo a la velocidad mínima y aumente progresivamente hasta la velocidad adecuada.

VELOCIDAD		USO
1 Baja		Para unir harina o ingredientes secos con líquidos para hacer masas y mezcla para galletas. Para unir nueces, chispas o pasas a la masa de galletas.
2 Baja/Media		Para preparar salsas, muffins y panes rapidos. Para masas livianas.
3 Media		Para mezclas para tortas. Para batir a punto crema manteca y azúcar o mezclar huevos en preparados.
4 Media/Alta		Para batir huevos, postres helados, cobertura. Para batir mezclas livianas como para panqueques.
5 Alta		Para batir claras de huevo, merengues, crema batida. Para batir mezclas espumosas.

LIMPIEZA

1. Desenchufar el artefacto y esperar a que éste enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Limpiar la superficie externa de la batidora y del pie con un paño húmedo y luego con un paño seco y suave. No use limpiadores abrasivos ya que pueden dañar el acabado de la superficie.
3. Quitar todo exceso de partículas de comida del cable principal.
4. Lavar el bowl, los batidores y los mezcladores con agua tibia jabonosa y secar con un paño. El bowl, los batidores y mezcladores pueden lavarse en el lavavajillas.

GUARDADO

Para prolongar la vida útil de la unidad evite tirones en el cable y en su unión con el enchufe.

MEDIO AMBIENTE

Cualquier aparato eléctrico que ya no es capaz de funcionar, debe ser desechado con el cuidado de generar el menor impacto posible al medio ambiente. Por favor, verifique las regulaciones locales de su municipio o recuerde que puede contactar alguno de los muchos centros de reciclaje distribuidos por todo el país.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Si necesita servicio técnico, información o tiene algún problema, por favor, visite nuestro sitio web **www.bkfglobal.com** o contáctese con su servicio técnico autorizado local.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto fehacientemente comprobado de alguna parte o mecanismo, la reparación se efectuara sin cargo según las condiciones del presente certificado de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 24 (veinticuatro) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía se otorga por el plazo convencional de 24 (veinticuatro) meses conforme a ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88.

El tiempo que el aparato esté en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciará a partir de la entrega del nuevo aparato.

Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra pagina Web, ó deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico Central donde se le indicará los datos del centro de servicio, mas próximo a su domicilio.

En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 treinta días.

Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causa de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado del producto, errores en el armado, o desgaste producido por uso inadecuado, excesivo o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezca n al producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no -observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto.

Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de rayos, tormentas o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 220 Volts de C.A.

El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía.

Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico.

Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

SERVICIO TÉCNICO CENTRAL

+54 11 4732-3924 - Líneas Rotativas
José Ingenieros 1422, Beccar
Bs. As., Argentina

Listado completo de Servicios Técnicos Autorizados en
www.bkfglobal.com

www.bkfglobal.com

Producto eléctrico CLASE II
Voltaje 220-240V ~ 50-60Hz
Potencia 200Watts
País de origen: China